KESTANE UNLU PAY

https://naturelkaseyirdefteri.com

2 su bardağı kestane unu
1 tutam tuz
Su
1 avuç Kuru üzüm
1 avuç Çam fıstığı
1 avuç iri dövülmüş ceviz
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tutam biberiye

2 su bardağı kestane ununa 1 tutam kristal tuz serpip boza kıvamında hamur elde edene kadar su ekleyin. İri dövülmüş ceviz, kuru üzüm ve çam fıstıklarını ekleyip yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yayın. Üzerine 1 çorba kaşığı zeytinyağı gezdirip çam fıstığı ve biberiye serpin 180* de yaklaşık 40 dakika üzeri kızarana dek pişirin.



© lezzetler.com tarif no:137175 • adı:Kestane Unlu Pay • gönderen:başkan • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:53